DE L'USAGE
DE LA FUMÉE
DANS LES VIGNES,
CONTRE
LES GELÉES TARDIVES
DU PRINTEMPS.

A PARIS,
CHEZ MADAME HUZARD, RUE DE L'ÉPÉRON
SAINT ANDRÉ-DES-ARCS, N°. 11.
XIII. — 1805.

725

DE L'USAGE

DE LA FUMÉE DANS LES VIGNES,

CONTRE LES GELÉES DU PRINTEMPS.

DE toutes les plantes sur lesquelles l'homme a étendu le pouvoir de son industrie, pour les approprier à ses besoins, il n'en est aucune dont le produit réponde à ses travaux d'une manière plus incertaine que la vigne. Sa culture exige de fortes avances de fonds, des soins continuels et une succession de travaux qui n'est interrompue dans presqu'aucune partie de l'année. Elle a sans cesse à lutter contre une réunion d'ennemis dont un seul suffit pour anéantir les espérances de l'homme. Plusieurs insectes font la guerre à la vigne; les uns, comme la larve du hanneton, dévorent le chevelu de ses racines, d'autres détruisent ses bourgeons et le péduncule de ses feuilles; d'autres enfin s'attachent à ses fruits: et leurs dégâts multiplient, dans les temps humides sur-tout, les causes de la pour-

riture qui réduit quelquefois de beaucoup les récoltes qui paroissoient devoir être les plus abondantes.

Indépendamment de ces fléaux, il n'est pas de saison dont le retour ne ramène, pour la vigne, le danger de ses influences. Le plus souvent cependant, celle du printemps lui est la plus funeste, puisque c'est pendant sa durée que l'on doit craindre pour elle les deux accidens les plus graves, la gelée et la coulure. Originaire de l'Asie, la vigne n'a pas contracté, par sa transmigration et sa reproduction dans nos climats, cette vigueur qui fait résister nos arbrisseaux indigènes au froid des hivers et aux variations de l'atmosphère, dans le printemps. Au retour de cette dernière saison, où la circulation de la séve reprend toute son activité, la plante, dont une transpiration abondante tient les pores dans un état continuel de dilatation, est plus sensible aux divers changemens de la température, et sa destruction, sinon entière, du moins partielle, dépend d'un degré de froid plus ou moins considérable, suivant sa position plus ou moins désavantageuse.

Des pluies froides, trop abondantes ou trop continues pendant la floraison, occasionnent l'avortement de la fleur et déterminent la coulure. Dans la saison qui suit, quand, par l'action, à peine interrompue, d'un soleil ardent, l'atmosphère est continuellement embrâsée, sans que des rosées bienfaisantes viennent le matin et le soir rafraîchir les plantes et fournir à leur subsistance, alors les sucs s'épuisent, les feuilles se dessèchent, la peau du raisin devient épaisse; et si les pluies tardent encore, la grappe se détache et tombe. Le contraire arrive quand un été pluvieux inonde les canaux séveux d'un suc sans vigueur. Si, par malheur, l'époque ordinaire de la maturité ne ramène pas la chaleur bienfaisante du soleil, la grappe, noyée de sucs, est bientôt attaquée de pourriture; elle reste verdâtre, et le jus qu'elle contient est incapable de produire un vin généreux, agréable au goût et utile à la santé. Un autre obstacle à la maturité, résulte des nuits froides et des gelées précoces de l'automne qui viennent resserrer les canaux et arrêter la circulation de la séve. Combien

de fois encore, à l'approche des vendanges, et quand tout sembloit promettre aux vignerons les fruits les plus abondans de leurs fatigues et de leurs avances ; une grêle désastreuse n'est-elle pas venue leur ôter cette riante perspective, et frapper leurs vignes de stérilité, même pour l'année suivante ?

Ce simple exposé des dangers auxquels la vigne est en butte, suffit pour montrer que la réussite complète de sa culture, exige, pendant le cours d'une année entière, une réunion de circonstances qui doit se rencontrer bien rarement. Aussi les Allemands ont-ils observé, ainsi que l'indique un de leurs proverbes, qu'une bonne année s'achète par sept autres de travaux inutiles. D'après les observations faites en Bourgogne, on y considère les bonnes récoltes comme revenant tous les neuf à dix ans (1).

Si j'ajoutois que la prospérité de cette

---

(1) Voici quels ont été, pendant trente-trois ans, les produits de dix-huit journaux (six cent dix-sept ares) de

culture est souvent compromise, soit par la négligence, soit par les mauvaises pra-

---

vignes bien cultivées, et situées dans la Côte, à deux lieues de Dijon. Le vin qui en provient tient le milieu entre ce qu'on appelle les vins de grands ordinaires et les vins fins.

ANNÉES.	PIÈCES. (22 décalitres)	ANNÉES.	PIÈCES. (22 décalitres)
1772 . . .	. . . . 112.	1789 . . .	. . . 11.
3 . . .	. . . 52.	1790 . . .	. . . 18.
4 . . .	. . . 29.	1 . . .	. . . 30.
5 . . .	. . . 38.	2 . . .	. . . 50.
6 . . .	. . . 14.	3 . . .	. . . 30.
7 . . .	. . . 43.	4 . . .	. . . 25.
8 . . .	. . . 50.	5 . . .	. . . 40.
9 . . .	. . . 45.	6 . . .	. . . 30.
1780 . . .	. . . 70.	7 . . .	. . . 1.
1 . . .	. . . . 106.	8 . . .	. . . 13.
2 . . .	. . . 86.	9 . . .	. . . 30.
3 . . .	. . . 30.	1800 . . .	. . . 50.
4 . . .	. . . 49.	1 . . .	. . . 40.
5 . . .	. . . . 143.	2 . . .	. . . 50.
6 . . .	. . . 80.	3 . . .	. . . 70.
7 . . .	. . . 56.	4 . . .	. . . 120.
8 . . .	. . . 46.		

Quelle culture offre plus de variations dans ses produits annuels? On voit que ces dix-huit journaux ont rapporté, pendant trente-trois ans, environ cinquante pièces, année commune. Le vignoble est très bien cultivé et a toujours appartenu, durant ces trente-trois ans, au même propriétaire. Il n'est pas nécessaire de dire que, moins bien tenues, ces vignes n'eussent peut-être rendu que moitié.

tiques des vignerons, ou par les dégâts que différentes espèces d'animaux peuvent occasionner dans les vignes, on auroit encore lieu de s'étonner que les bonnes années ne soient pas séparées par des intervalles plus considérables.

Comme l'a déjà remarqué le savant auteur du traité théorique et pratique de la culture de la vigne, il est un autre fléau particulier à cette culture, c'est l'abondance excessive de la récolte. Quand ce malheur arrive, les vaisseaux destinés à contenir le vin, montent à un prix si considérable, que leur valeur équivaut au moins à celle qu'aura la liqueur qu'ils doivent renfermer. Cet événement est cependant d'autant plus rare, que l'action des dangers dont j'ai parlé, est plus puissante. En cherchant donc à diminuer le nombre de ces dangers, qui restera toujours assez grand pour rendre les chances de réussite très incertaines, on arrivera peut-être au point d'obtenir des récoltes, sinon annuellement très bonnes, du moins plus uniformément avantageuses.

Aucun fléau n'exerce sur les vignes une influence plus désastreuse que les gelées du printemps, puisqu'une seule peut suffire pour ruiner l'espoir, non-seulement d'une récolte, mais encore des deux ou trois suivantes.

On s'est occupé en Allemagne, dans ces derniers temps, de la recherche de moyens propres, soit à détruire les effets de ces gelées, soit à les prévenir elles-mêmes. Les préservatifs indiqués jusqu'à ce moment n'ont inspiré aucune confiance. On prétend cependant avoir employé avec succès la précaution de secouer, avant le lever du soleil, le givre dont les ceps sont couverts; moyen minutieux, insuffisant, et qui d'ailleurs ne convient pas à de grandes exploitations.

Il en existe un bien puissant, dans l'usage des feux de fumée (1) indiqués il y a plus de deux cents ans, par notre *Olivier*

---

(1) C'est ainsi qu'on appelle en Allemagne les feux qu'on allume dans les vignes pour les préserver de la gelée. L'expression me paroît devoir être maintenue.

de Serres, le plus grand génie dont s'honore l'agriculture, et auquel la société impériale d'agriculture de Paris vient d'élever un monument glorieux, en se chargeant de donner une nouvelle édition de son ouvrage, et de l'accompagner de notes que rendent nécessaires les connoissances acquises depuis sa première publication. Elle a déjà rempli une partie de cet engagement en en mettant au jour un volume. A en juger par cette première partie, l'ouvrage sera, sous sa nouvelle forme, digne de son immortel auteur, et de l'illustre société qui y dépose le fruit de l'expérience et des lumières de ses membres.

Il seroit difficile de décider si *Olivier de Serres* est l'auteur du procédé, ou s'il n'a fait que décrire un usage établi de son temps dans les vignobles de quelques provinces; la manière dont il s'exprime feroit pencher pour cette dernière opinion, qui est d'autant plus probable, que très anciennement dans le Bordelois, « toutes les herbes « que l'on arrachoit en nettoyant les vignes, « étoient mises sur les bords pour être em-

« ployées à l'usage indiqué par *Olivier de*
« *Serres* (1). »

Ce que disent *Chomel* dans son dictionnaire économique, et l'auteur de la *Maison rustique*, de l'usage des feux de fumée, comme préservatif des gelées du printemps, a sans doute été pris dans *Olivier de Serres*. Voici le passage de son ouvrage qui se rapporte à cette pratique :

« Les gelées sont aucunement destour-
« nées de la vigne, si en les prévenant,
« on faict en plusieurs lieux d'icelle de
« grosses et espesses fumées avec des pailles
« humides, et fumiers mi-pourris, les-
« quelles rompans l'aer, dissolvent telles
« nuisances. Voire, et après les gelées
« estre tumbées, telles fumées sont fort
« utiles : pourveu qu'on les emploie devant
« que le soleil frappe dessus, pour ne lui
« donner loisir d'eschauffer les gelées estans
« encores sur la vigne : ce qu'à son détri-
« ment il feroit sans tel remède : lequel,

(1) Théâtre d'agriculture, tome 1er. page 324, nouvelle édition.

« par prévoyance, l'on préparera de bonne
« heure, faisant en divers endroits de la
« vigne des petits monceaux des matières
« susdictes, esquelles le feu sera mis au
« besoin, sans délai » (1).

Avant d'entrer dans aucun détail sur les moyens qui pourroient être les plus convenables pour faire l'application de ce procédé à la culture des grands vignobles, je dois chercher à démontrer que le raisonnement et l'expérience s'accordent pour recommander cette application; et comme il ne seroit pas possible d'en porter un jugement sain, sans bien connoître l'effet d'un froid excessif sur les plantes, et la manière dont la fumée peut agir pour prévenir ou détruire cet effet, quelques explications me paroissent nécessaires.

Tous les corps organisés exhalent, par leurs pores, une plus ou moins grande quantité d'humidité. L'air, à sa température moyenne et au-dessus, dissout cette humidité à mesure qu'elle s'échappe, mais

---

(1) Théâtre d'agriculture, tome 1er. page 259, nouvelle édition.

il perd cette faculté dissolvante en perdant la chaleur qui la lui communiquoit, et si sa température s'abaisse au-dessous de la moyenne, la matière transpirée s'arrête à la surface des corps, et se rassemble en gouttes, à moins que, comme les êtres animés, ils ne soient pourvus intérieurement d'une chaleur suffisante pour en accélérer l'évaporation. Ainsi, lorsque par suite de l'abaissement de la température, l'air est devenu incapable de dissoudre l'humidité que les plantes ne cessent pas d'exhaler, celle-ci se fixe à leur surface sous forme de rosée ; le froid congèle ces gouttes peu à peu, et insensiblement la plante se trouve couverte de gelée blanche. Alors la congélation gagne les parties intérieures, et la dilatation de la séve qui passe à l'état de glace, écartant violemment les fibres du végétal, elle en occasionne la rupture plus ou moins promptement.

Les feux de fumée recommandés par *Olivier de Serres*, et dont l'expérience a démontré l'extrême avantage, me paroissent susceptibles de deux effets bien distincts. Suivant le moment où ils sont em-

ployés, ils deviennent ou préservatif de la gelée, ou remède à ses dégâts. Quand on commence les feux à l'instant où elle se déclare, en les continuant jusqu'au lever du soleil, la fumée agit comme préservatif; la légère chaleur qu'elle développe, l'humidité qu'elle dépose sur les ceps, favorisent l'écoulement de la rosée que la transpiration fournit abondamment, et la plante change à peine ou ne change pas de température. Quand au contraire on ne développe la fumée qu'au lever du soleil, ce qui seroit trop tard pour une forte gelée, alors elle a pour but et pour résultat d'empêcher les rayons de pénétrer jusqu'à la vigne, et de lui donner le temps de se remettre peu à peu à la température de l'atmosphère. Il faut rapporter à ce dernier effet l'usage qu'ont fait des feux de fumée il y a près d'un siècle, quelques propriétaires des environs d'Orléans. J'extrais le passage suivant qui mentionne ce fait, en joignant le précepte à l'exemple, de l'ouvrage intitulé : *Observations sur l'agriculture et le jardinage, pour servir d'instruction à ceux qui désireront s'y rendre*

habiles. Par M. Angrand de Rueneuve, conseiller du roi, en l'élection d'Orléans. (Paris, 1712. 2 vol. in-12.) « Lorsqu'on « verra que le temps sera disposé à la gelée, « ce qui se connoît quand il a tombé, « le jour précédent, quelques grêlons, et « que le temps est clair le soir et pendant « la nuit, et que même les étoiles sont « fort brillantes, il faudra prendre de « l'étouble ou chaume, avec de long fu- « mier qu'on portera en plusieurs endroits « de la vigne, du côté où le vent souffle. « Aussi-tôt que le soleil sera levé, on « mettra le feu à cette étouble et à ce « fumier, ce qui fera une fumée fort « épaisse, et comme une espèce de gros « nuage. Le soleil ayant alors bien de la « peine à pénétrer cette fumée épaisse, « ne pourra en aucune manière brûler les « raisins et les feuilles qui seront sorties « du bois de cette vigne; et la rosée qui « aura été gelée par le froid du matin, « se convertira en eau. Il faut faire en « sorte que cette fumée dure deux heures « au moins. Ceux qui ont pratiqué ce que

« je viens de dire, au mois d'avril 1710,
« se sont très bien trouvés de ce secret,
« puisqu'ils ont quasi été les seuls qui ont
« fait une heureuse vendange. »

Malgré le succès bien constaté de la pratique décrite ici par M. *Angrand de Rueneuve*, il est infiniment préférable de ne pas attendre, pour commencer les feux, le lever du soleil, car les gelées tardives du printemps sont très fréquemment assez fortes, pour qu'à cette heure la vigne soit hors d'état de redevenir, par aucun moyen, telle qu'elle étoit auparavant. C'est précisément ce qui est arrivé, une de ces dernières années, dans le fameux clos de Vougeot, où la fumée avoit été employée avec succès contre les gelées. Comme on ne s'étoit proposé que le but de garantir, par une fumée très épaisse, la vigne de l'action du soleil, on n'alluma les feux qu'à son lever; mais une nuit, plus froide que les autres, gela le vignoble. Instruits par l'expérience, M. *Tourton*, propriétaire du clos, et M. *Chomel*, son régisseur, se sont mis en mesure pour commencer et entretenir les feux, pendant le printemps,

depuis l'instant de la nuit où la gelée indiquera son approche, jusqu'après le lever du soleil.

La méthode d'*Olivier de Serres* a été essayée en France et en Allemagne par plusieurs personnes, et par-tout suivie d'une pleine et entière réussite. Les circonstances de ces divers essais ont été publiées dans plusieurs journaux françois et étrangers.

Je ne dois pas omettre ici les détails qu'a donnés M. *Chaptal* sur le procédé employé par M. *Jumilhac*, dans sa terre près de la Ferté-Alais (1). « La vigne du ci« toyen *Jumilhac*, située dans le dépar« tement de Seine et Oise, entre Orléans « et Paris, est exposée à l'ouest; une « montagne de sablon la garantit de l'est; « au nord, elle a un mur pour abri, « et elle est ouverte au midi. Le pro« priétaire fait ramasser des herbes et des « roseaux; on les mêle avec de mauvais « foin et de la paille mouillée; on en

---

(1) Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, tome 1er. page 347.

« forme, vers l'est, des rondes de cin-
« quante en cinquante pas, on en place
« de même dans les allées intérieures de
« la vigne et le long de ses bords. Le pro-
« priétaire fait veiller quand il présume
« que le froid du matin peut être redou-
« table ; si la rosée n'est pas sensible vers
« le milieu de la nuit, c'est un pronostic
« certain de la gelée. Alors, une heure
« avant le lever du soleil, il fait mettre
« le feu aux tas d'herbes; on a soin de
« leur faire donner peu de flamme, mais
« beaucoup de fumée. Si le vent souffle,
« il vient ordinairement du nord-ouest ou
« du nord-est. On porte alors toute l'at-
« tention de ce côté, afin que la fumée se
« répande sur tous les points de la vigne.
« S'il ne fait point de vent, on ne s'occupe
« qu'à former beaucoup de fumée du côté
« de l'est, pour combattre les rayons du
« soleil. Le 23 mai 1793, le citoyen Ju-
« milhac lutta contre eux, depuis trois
« heures du matin jusqu'à huit heures sans
« que le soleil pût pénétrer dans sa vigne.
« La fumée étoit si épaisse que les habi-
« tans d'un village éloigné de sa demeure

« d'environ trois kilomètres, n'apperce-
« voient le soleil que comme on le voit
« quand il est prêt à percer un nuage. Pour
« constater, de la manière la plus certaine,
« l'effet de cette expérience, le citoyen
« Jumilhac avoit privé de la fumée une
« planche entière de sa vigne adossée au
« mur qui la garantit du nord. Aucun
« bourgeon de cette partie n'échappa au
« désastre de la gelée, et ceux du surplus
« furent presque tous conservés. Cepen-
« dant le vignoble gela en entier, le 31
« mai de la même année, parce que la
« personne qui avoit été chargée de veiller,
« crut appercevoir de la rosée à une heure
« du matin; elle se reposa sur cette ap-
« parence, s'endormit, et se réveilla trop
« tard pour combattre le fléau. »

Au printemps de l'an 11, les vignes d'une grande partie de la Bourgogne ont violemment souffert d'une gelée qui se renouvella trois nuits de suite. Le propriétaire d'un vignoble situé à deux lieues *est* de Dijon, préserva sa vigne de la gelée, pendant les deux premières nuits, par le moyen de la fumée. S'étant apperçu

que, pendant la troisième, il ne régnoit aucun vent, et que la fumée, au lieu de se répandre dans la vigne, montoit en ligne droite, il désespéra de réussir, et fit cesser les feux. Il n'est pas douteux cependant que si, comme le pratique M. *Jumilhac*, il eût appliqué ses soins à garantir sa vigne de l'action des rayons du soleil, elle eût été sauvée.

Je me bornerai aux faits que j'ai cités, quoique beaucoup d'autres analogues soient à ma connoissance, pour passer au développement des moyens d'exécution. Les ordonnances et règlemens publiés en Allemagne par plusieurs gouvernemens, pour rendre général et rigoureusement exécutoire le procédé d'*Olivier de Serres*, me fournissent sur ce sujet les matériaux les plus utiles.

Il y a environ quinze ans, qu'à la suite de très grands ravages, occasionnés dans les principaux vignobles d'une partie de l'Allemagne, pendant plusieurs années de suite, par les gelées tardives du printemps, des hommes éclairés indiquèrent l'usage des feux de fumée, comme préservatif de

ce fléau, en faisant considérer leur emploi comme général en Hongrie, et dans certaines provinces de France. Des expériences furent tentées à la fois sur plusieurs points de la Franconie, de la Souabe et du Palatinat, et toutes eurent un succès très décidé. Les essais ne tardèrent pas à se multiplier, et leur réussite constante excita l'attention de plusieurs princes, qui crurent devoir, non-seulement favoriser l'adoption d'un procédé aussi utile, mais encore employer leur autorité pour que son exécution devînt obligatoire dans toute l'étendue de leurs souverainetés.

Les ordonnances qu'ils ont rendues à cet effet contiennent toutes les dispositions capables d'atteindre le but qu'ils se sont proposé ; et la citation des principaux articles de ces ordonnances sera d'autant plus utile, qu'on y trouvera une description exacte du procédé, et d'excellens conseils pour sa mise en pratique.

L'ordonnance la plus ancienne qui soit venue à ma connoissance sur ce sujet, a été rendue par le grand bailliage de Pfortzheim, dans le marquisat de Bade-

Dourlach, le 12 avril 1796. Voici un précis de cette ordonnance.

« Au commencement du printemps, il sera fait sur les côtés des vignes des amas de matières combustibles, susceptibles de produire, en brûlant, beaucoup de fumée. Ces amas seront placés à vingt ou trente pas de distance l'un de l'autre, autour de la vigne, dans les sentiers qui la traversent, et en général dans les places vagues. »

« Il sera établi dans chaque canton des inspecteurs qui surveilleront l'exécution des mesures prescrites par l'ordonnance ; ils veilleront à ce que les combustibles se trouvent à point et en quantité suffisante ; ils décideront des cas où il sera nécessaire d'allumer les feux, de l'heure où ils seront commencés, et d'après la marche du vent, de la manière dont les feux seront dirigés. »

« Il y aura dans les communes des gardes de nuit qui jugeront par les signes connus, de l'approche des gelées, et qui en avertiront l'inspecteur. »

« Les habitans des communes seront partagés en bandes de douze à dix-huit hommes, qui se rendront, chacune sous la

conduite d'un chef de bande, sur la portion du territoire qui leur aura été assignée par l'inspecteur. »

« On veillera à ce que les combustibles ne brûlent qu'avec le moins de flamme qu'il sera possible, en ayant soin de les arroser pendant la combustion, pour produire une fumée très épaisse, et éviter d'endommager, par trop de chaleur, les ceps voisins. »

« On regarde comme nécessaire, que, dans chaque commune, un thermomètre soit confié à une personne en état de juger, par l'observation, de l'approche du danger ; on verroit avec satisfaction que les Pasteurs voulussent se charger de ce soin. »

« L'époque à laquelle on doit entreprendre les feux, ne peut se déterminer exactement, chaque année ayant une marche particulière ; il en est de même des heures auxquelles les feux doivent commencer et finir. Le plus ordinairement on les entretient depuis deux heures du matin jusqu'à neuf heures. »

« Quiconque ne se rendra pas à son de-

voir, refusera d'obéir à son chef de bande, ou à l'inspecteur, ou enfin se retirera avant le temps prescrit, sera poursuivi pardevant le bailliage, et exemplairement puni. »

Le dernier article de l'ordonnance porte que les modiques dépenses qu'elle prescrit, seront prises sur la caisse communale, si les habitans y consentent, ou réparties entre les propriétaires des vignobles.

Des ordonnances à peu près semblables ont été rendues depuis dans plusieurs principautés, et notamment dans le duché de Wirtemberg, mais c'est sur-tout dans l'évêché de Wurtzbourg, que le gouvernement a apporté la plus grande sévérité dans le maintien des mesures qu'il a ordonnées. Le mandement rendu à ce sujet, et pour l'exécution duquel des mesures assez violentes ont été employées, est du 19 avril 1803. Ses dispositions principales se rapprochent beaucoup de celles contenues dans l'ordonnance de Pfortzheim.

On y recommande en outre de placer les tas de combustibles principalement du côté du nord et de celui du nord-est, et de recouvrir ces tas avec du gazon, pour

qu'ils se trouvent prêts à être allumés quand il sera nécessaire.

Tous les détails d'exécution sont confiés aux bourgmestres qui pourront, s'ils le jugent convenable, n'employer les habitans que partiellement, et à tour de rôle, ou même confier l'exécution du procédé à des hommes bien surveillés et payés par les communes.

Ce mandement ordonne expressément que dans le cas où il se trouvera dans les communes des propriétaires qui refuseront de coopérer à la mesure générale, non-seulement leurs vignobles seront enfumés à leurs frais, mais qu'eux-mêmes seront poursuivis pardevant les tribunaux ordinaires.

Il est également ordonné que les délits occasionnés par l'opération soient reconnus et punis comme les autres délits ruraux.

Toutes ces ordonnances ont excité partout les plus vives réclamations. Elles n'en ont pas moins été exécutées en partie, et il est plus que probable que l'avantage du procédé ayant été démontré par un très

grand nombre d'exemples, beaucoup de propriétaires, qui ont résisté aux volontés du gouvernement, se rendront d'eux-mêmes, et que l'usage du procédé d'*Olivier de Serres* s'étendra de proche en proche, et finira par devenir général.

En citant les ordonnances rendues en Allemagne, sur l'emploi forcé de la fumée, comme préservatif de l'effet des gelées du printemps sur les vignes, je n'ai pas prétendu émettre l'opinion, que de semblables mesures fussent applicables chez nous; je n'ai eu pour but que de prouver que ma conviction résulte de faits bien constatés et reconnus suffisans pour servir de base à des actes administratifs.

Outre les pièces officielles répandues avec profusion par les gouvernemens allemands qui se sont occupés de cet objet, il a été publié, par leurs ordres, une foule d'instructions explicatives de la méthode; plusieurs m'ont été indiquées; la meilleure de celles qui sont parvenues jusqu'à moi, a été imprimée à Wurtzbourg en 1804 (1). C'est

---

(1) Elle a pour titre : Die Rettung der Weinberge in Franken. Wurtzburg, 1804, in-18.

une conversation familière sur l'usage des feux de fumée, et sur l'ordonnance de la régence électorale. Les interlocuteurs sont des vignerons, des marchands de vin, etc. qui reproduisent l'un après l'autre les objections sans nombre faites en Allemagne contre ce procédé, et dont les raisonnemens finissent toujours par être détruits par un homme de bon sens, qui tient pour le gouvernement : le dialogue se termine, comme on s'y attend bien, par la conversion des opposans, qui, avant de se séparer, chantent une chanson à la louange du gouvernement et de la méthode d'enfumer les vignes. Cet opuscule est parfaitement bien fait ; chacun des nombreux personnages qui sont mis en scène, conserve le langage qui lui est propre, et il en résulte des effets extrêmement piquans.

Je rapporterai les principales objections que l'on oppose à la méthode dans ce petit ouvrage, et leurs réponses, parce que ces objections ont déjà été faites en France, et ne manqueront pas de se reproduire.

L'entretien, dit-on, des feux de fumée et leur répétition dans un même printemps,

deviendroient très coûteux. Où trouver en outre dans chaque village assez de combustibles pour alimenter les feux ? Voici un précis de la réponse. 1°. On ne peut nier que la fumigation des vignes n'entraîne des frais ; mais il faut considérer que, toutes proportions gardées de produits probables, il n'est pas de culture qui n'entraîne des frais au moins équivalens à ceux de la culture des vignes, et que cependant on fait volontiers ces frais dans l'espérance de récoltes proportionnées. 2°. Un nouveau motif de ne pas épargner les frais, se trouve dans la presque certitude qui en résultera pour les propriétaires de vignes, d'obtenir des récoltes plus uniformes. 3°. Ces frais sont moins considérables, et la facilité de se procurer des matériaux combustibles, plus grande qu'on ne pense, puisque ces matériaux consistent en mousse, broussailles, tan, herbages de toutes espèces, sciure de bois, copeaux, sarment, tiges de choux, fumier, paille, chiffons, et beaucoup d'autres substances qu'on peut se procurer par-tout et à vil prix. J'ajouterai que ces frais deviendroient

moins onéreux, si plusieurs propriétaires se réunissoient pour mettre le procédé en usage, à frais communs.

Ce procédé, observe un vigneron, est extrêmement pénible, car il faut commencer les feux de très bonne heure, et les entretenir pendant plusieurs heures de suite; travail d'autant plus fatigant, qu'on est exposé, au milieu de la nuit, à toutes les intempéries de l'air. Le partisan du procédé répond, qu'effectivement ce travail est pénible, mais qu'il n'est que passagèrement nécessaire, et que ses avantages compensent de beaucoup les peines qu'il exige. On peut répondre encore qu'il ne faut qu'un petit nombre de personnes pour entretenir beaucoup de feux, et que les peines, comme les frais, se réduiront à proportion d'une plus nombreuse réunion de propriétaires.

On oppose à l'observation que fait un marchand de vin, qu'une suite constante de récoltes heureuses mettroit le vin à un trop vil prix, des raisons prises dans les localités, et nullement applicables au sens qu'auroit cette objection chez nous. J'y ré-

ponds, que, dans le cas cité, l'abondance extrême du vin, et le bas prix auquel il ne manqueroit pas de tomber, auroient un résultat bien avantageux, la remise en culture d'une immense quantité de vignobles situés dans des lieux bas, et plantés depuis peu d'années dans des terres fortes, qui produisoient autrefois d'abondantes moissons, et qui ne peuvent produire qu'un vin dont l'abondance ne compense pas le peu de qualité. J'ajoute à cette considération, qui paroîtra sans doute d'un grand intérêt, que la consommation du vin s'est considérablement accrue chez nous depuis douze ans, et que les bons vins continueroient à trouver sans peine leur écoulement en France et dans l'étranger.

Une autre objection puissante est celle-ci : quand par suite de l'usage des feux de fumée, les vignes, préservées plusieurs années de suite, et favorisées par des circonstances avantageuses, auront abondamment rapporté, n'est-il pas à craindre qu'elles ne s'épuisent promptement, et que même elles ne viennent à périr ? Je supplée à la foiblesse de la réponse. Si en effet la

vigne n'ayant été attaquée pendant plusieurs années par aucun des nombreux ennemis dont j'ai fait l'énumération en commençant, produit des récoltes trop abondantes, on usera de la ressource déjà employée en pareil cas dans les vignes fines, d'ôter au cep un certain nombre de grappes, pour éviter de l'épuiser, et la méthode de tailler très court deviendra générale.

Je ne pousserai pas plus loin l'analyse de ce petit ouvrage, dans lequel on croit encore devoir répondre très longuement à quelques objections faites par des gens du peuple et un capucin qui voient dans l'usage des feux de fumée un attentat contre la puissance divine, en ce qu'on usurpe ses droits de disposer seule des biens et des maux dont elle récompense ou punit les hommes.

L'exposé que je viens de faire est bien suffisant pour mettre à la portée de tout le monde un procédé aussi simple que celui d'enfumer les vignes. On ne peut espérer sans doute qu'il devienne tout à coup d'un usage général; cependant il me paroît en ce moment dans une position extrêmement

favorable à son adoption, puisqu'il a auprès des propriétaires éclairés une recommandation puissante, dans la sanction de l'expérience jointe au raisonnement ; et la recommandation de son ancienneté auprès des personnes disposées à rejeter toute pratique nouvelle, quelque utilité qu'elle puisse promettre d'ailleurs, par la seule considération de sa nouveauté.

A DIJON, DE L'IMPRIMERIE DE FRANTIN.